

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 6» города Когалыма  
(МАОУ «Средняя школа № 6»)**

27.09.2024

№1

**АКТ**

проверки качества питания учащихся  
в МАОУ «Средняя школа № 6»

*Основание проверки:*

Приказ МАОУ «Средняя школа № 6» «О работе комиссии общественного контроля» от 30.08.2024 № 390

*Комиссия в составе:*

Председатель комиссии – заместитель директора школы, курирующий вопросы качества питания школьников, Копачева О.А.

Члены комиссии:

1. Представитель родительской общественности Имаева Л.В.
2. Представитель родительской общественности Сорокина А.Ш.
3. Социальный педагог Пономаренко З.В.

в присутствии заведующей производством столовой МАОУ «Средняя школа № 6» Крыловой Н.В. составили настоящий акт.

*Цель проверки:* условия для мытья рук; оценка соблюдения мытья рук и гигиены детьми при посещении столовой; наличие и соответствие примерного и ежедневного меню; график питания; соответствие выхода и вкусовых качеств готовых блюд; организация питьевого режима; соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-техническое состояние обеденного зала, внешнее состояние мебели; калорийность блюд в меню; накрытие блюд; % съедемости; органолептическая оценка готовых блюд

1. Условия для мытья рук созданы. Имеются раковины при входе в столовую, жидкое мыло. Все дети моют руки перед посещением столовой. Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала в хорошем состоянии. Посуда, ложки, вилки, стаканы – чистые, вымыты с использованием моющих средств в моечной машине, высушены. Столы, подоконники и полы чистые. Зал чист. У всех сотрудников имеется специальная одежда, перчатки.

Комиссия отметила, что состояние обеденного зала соответствует санитарно-гигиеническим нормам.

2. Примерное и ежедневное меню расположены на стенде в обеденном зале. Имеется утвержденный график питания. Ежедневное меню соответствует примерному. Калорийность блюд отвечает требованиям СанПин. Накрытие блюд начинается за 10 минут до перемены.

3. Питание проходило организовано для учащихся I смены 7, 9 классов. Учителя присутствовали во время приёма пищи.

4. Организация питания осуществлялась по 11 дню циклического меню. Меню находится на видном месте. Контрольные блюда выставлены.

5. Органолептические свойства: каша молочная «Дружба», бутерброд с сыром, какао «Витошка», хлеб ржано-пшеничный; груша. Снят бракераж готовых блюд, вкусовые качества которых соответствуют требованиям.

6. Был произведен контрольный завес готовых блюд:

Блюда	Количество порций, шт.	Выход по меню, гр.	Вес фактически, гр.	Разница
Каша молочная «Дружба»	5	205	1040	норма
Какао «Витошка»	5	200	1035	норма
Хлеб ржано-пшеничный	10	30	310	норма
Бутерброд с сыром	5	100	515	норма

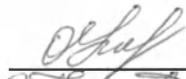
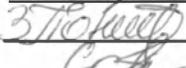
7. Температура подачи готовых блюд соответствует требованиям. Съедаемость составила 80%. Жалоб по качеству приготовления пищи со стороны учащихся и родителей не было.

8. Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями Сан Пин.

*Вывод:* нарушений не выявлено.

Председатель:

Члены комиссии:

  
О.А.Копачева  
  
З.В.Пономаренко  
  
А.Ш.Сорокина  
  
Л.В.Имаева

Заведующая столовой МАОУ «Средняя школа № 6»  Н.В.Крылова

С актом ознакомлен:

Директор МАОУ «Средняя школа № 6»



О.И. Дзюба